



Gasthaus Lamm, Asch
Familie Mattheis
info@fewo-lamm.de
www.speisenlieferung.de

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 07 09.02.2026 bis 13.02.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

VkSt 111

köstlich, lecker, frisch gekocht!

MONTAG
09.02.2026

DIENSTAG
10.02.2026

MITTWOCH
11.02.2026

DONNERSTAG
12.02.2026

FREITAG
13.02.2026

Menue 1	 Schollenfilet,paniert A, C, D, G Vollkornreis Remoulade A, G, SEF, , 2, 3, 11, 12	 Nürnberger Würstchen I, SEF Kartoffelpürée G Bratensosse A, AG	 Gyros (Schwein) I, SEF Reis F Tzatziki Gurke G	 Leberwürstchen Bratkartoffeln	 Schweineröllchen Brät-Kräuterfüllung A, G, AG, AH, Kohr Nudeln A, C, AG Majoransosse G
Veggie Menue	 Süsskartoffel-Hanf-Taler Kartoffeln vegetarische Gemüsesosse	 gebackener-Käse G Brötchen  Preisselbeermarmelade	 gebratene Nudeln mit Ei A, C, G, AG vegetarisch-dunkle Sosse A, G, AG	vegetarsiche Brühe Flädle A, C, F, G, AG Apfelstrudel,A,C,G A, C, G, AG Vanillesosse G	 Gemüseschnitzel A Nudeln A, C, AG Paprika-Sahne -Sosse C
Das andere Menue	Putenschnitzel natur Spätzle A, C Bratensosse-Geflügel	 Karotten,Kartoffel-Hackeintopf (Rind)  Brötchen	Putengeschnetzeltes, Champignon C Reis F Erbsen	 Frikadelle(RInd) A, C Kartoffeln Bratensosse Rind	Hühnereintopf, Möhren,Reis,ErbSEN
Beilagensalat	Bohnensalat	Blattsalat Joghurtdressing G	 Karottensalat mit BIO-Karotten Joghurtdressing G, , 6	Blaukrautsalat	Linsensalat I
Dessert	 BIO-Obst	Naturjoghurt G Obststücke	 BIO-Obst	Apfelmus	 Bio-Schokopudding G G

Wir wünschen einen guten Appetit!



Gasthaus Lamm, Asch
Familie Mattheis
info@fewo-lamm.de
www.speisenlieferung.de

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg



Die mit dem Symbol "DGE" gekennzeichneten Gerichte entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen".

Ein vollwertiges, DGE-konformes Essen, besteht stets aus Hauptspeise, Salat (sofern keine Extra-Gemüsebeilage enthalten) und Dessert. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem DGE-Logo ausgezeichnet.

Die mit dem Symbol "Schwein" gekennzeichneten Speisen sind für Muslime NICHT geeignet.

Alle mit dem Symbol "Löwen" gekennzeichneten Speisen entsprechen den "Schmeck den Süden"-Kriterien für die "Ausser-Haus-Verpflegung"!

Die Rohware für diese Gerichte ist nachweislich aus BW bzw. wird aus Betrieben mit dem Qualitätszeichen BW bezogen (Ausnahme: Süßfrüchte, Seefisch und Reis)!

Deklarationspflichtige

Allergene

Hauptallergene	L = Schalenfrüchte
A = Gluten	I = Sellerie
B = Krebstiere	SEF = Senf
C = Eier	K = Sesam
D = Fisch	S = Sulfite
E = Erdnüsse	LU = Lupinen
F = Soja	WT = Weichtiere
G = Milch	

L = Schalenfrüchte
I = Sellerie
SEF = Senf
K = Sesam
S = Sulfite
LU = Lupinen
WT = Weichtiere

Glutenhaltige Allergene
AG = Weizen
AR = Roggen
GER = Gerste
HAF = Hafer
AD = Dinkel
KAM = Kamut
AH = Gluten-Hybride

Glutenhaltige Allergene
AG = Weizen
AR = Roggen
GER = Gerste
HAF = Hafer
AD = Dinkel
KAM = Kamut
AH = Gluten-Hybride

Allergene von Schalenfrüchten
HA = Mandeln
HB = Haselnüsse
HC = Walnüsse
HD = Cashewnüsse
HE = Pecannüsse
HF = Paranüsse
HG = Pistazie
HH = Macadamianüsse
HS = Schalen-Hybride

Deklarationspflichtige

Zusatzstoffe

1 = mit Geschmacksverstärker	7 = geschwefelt
2 = mit Farbstoff	8 = geschwärtzt
3 = konserviert	9 = gewachst
4 = mit Nitritpökelsalz	10 = mit Phosphat
5 = mit Nitrat	11 = mit Süßungsmittel(n)
6 = mit Antioxidationsmittel	12 = enthält eine Phenylalaninquelle